HALK BİLGİSİ HABERLERİ

İstanbul - Eminönü Halkevi Dil, Edebiyat ve Tarih şubesi
tarafından çıkarılır aylık mecmua

Yazı İşleri Müdürü : MEHMET HALİT BAYRI

Yıl : 8 — Mayıs 1939 — Sayı : 91

İSTANBULDA KULLANILAN BAZI HALK İLÂÇLARI

Arpacık :

Göz kapaklarında olan bu hastalığın bir adı da «it dirseği» dir. Göz kapaklarının kenarlarında bazan nohut kadar ve hattâ daha fazla büyüklükte şiş halinde tezahür eder. Bunu gidermek için şu tedbirler tatbik olunur :

— Tesbih böceği ile kırk defa «geri geri» diye arpacık üzerine vurulur ki, buna «tesbih böceği ile kırklamak» denir. *Naciye*

— Arpa ile kırk defa arpacık çıkan yere vurulur ve her vuruluşta «hoş geri» denir ki buna «arpa ile kırklamak» denilir. *Hediye*

— Gübre arasından alınan arpa ile kırklanır ve arpalar kör bir kuyuya atılır. *Orhan Rıza*

— Soğan pişirilerek göz üzerine konur. *Zehra*

Akrep veya arı sokması :

— Bu hayvanları ezip sokulan yer üzerine koymalıdır. *Hediye*

— Sokulan yeri biraz çizip kan çıkarmak lâzımdır. *Hediye*

— Üstüne bir miktar çamur (kalaycı çamuru) sürüp yerin hava ile temasını kesmelidir. *Hediye*

— Bir miktar turunç havanda döğülüp suyu içirilir. *H. Cevat*

— Sokulan yere gaz yağı sürülüp ve hastaya da bir miktar (bir fincan kadar) gaz yağı içirilir. *H. Cevat*

— Sokulan yere nışadır ruhu sürülür. *Kâmil*

— Sokulan yere ortasından kesilerek soğuk suya batırılmış soğan koymalıdır. *Kâmil*

— Sokulan yerin üzerine ispirtoya veya sirkeye batırılmış bez koymalıdır. *Kâmil*

Alazlama :

— Bir çuha parçasının içine yanmış fındık konur ve çuha yaranın üzerinde gezdirilir. *Fidevs*

— Hastanın yüzüne al bir bez örtülür, bunun üzerinde kıtık yakılır, hasıl olan kül yaraların üzerine sürülür. *Bürhan Doğan*

— Al bez parçası ateşte ısıtılarak hastanın yüzüne sürülür. *Muammer*

— Rastık ezilip yaraların üzerine sürülür. Bu ilâç uçuklama için dahi tatbik olunur. *Muammer*

Barsak hastalıkları :

— Barsak bozukluklarında, yedi gün sabahları kahvealtı etmeden üçer diş sarımsak yutmak lâzımdır. *Zübeyde*

— Barsakta büyüyen şeritleri (abdest bozan) düşürmek için kabak çekirdeği soyularak bir havanda döğülür, sübye halinde hastaya verilir. Yalnız bunu hastanın aç karnına alması şarttır. *Zübeyde*

Basur :

— Bir limonun kabuğu soyulur, kabuk saç üzerinde kavrulur, sonra döğülerek çıkan toza nöbet şekeri karıştırılır, sabah, öğle, akşam yemeklerinden onar dakika önce, yani günde üç defa üçer kahve kaşığı alınır. *Mütekait Binbaşı Cevat*

— Bir buçuk dirhem afyon, üç buçuk dirhem mısır tiryakı, üç buçuk dirhem karanfil, iki dirhem kardeş kanı, bir tane ak mazı döğülüp karıştırılarak leblebi kadar hap yapılır, bunlar sabah akşam birer tane alınır. *Mütekait Binbaşı Cevat*

— Birbirine müsavi miktarda anason, kakule, çörek otu, nane yaprağı hep bir arada kaynatılarak suyu içilir. *Zübeyde*

— Sarımsak suda kaynatılır, hasta, hasıl olan buğu üzerine oturtulur. *Mütekaid Binbaşı Cevad*

— Hasta katran buğusuna oturtulur. *Zübeyde*

— Mazı döğülür, leblebi unile karıştırılarak hastaya yedirilir. *Zübeyde*

Baş ağrısı :

— At kestanesi döğülerek toz haline getirilir. Sonra enfiye gibi kullanılırsa derhal aksırık verir, baş ağrısı kesilir. *Naciye*

— Alına ve şakaklara birer dilim limon, yahut üzerine kuru kahve serpilmiş limon, yahut patates dilimi konur. *Nihade*

— Ayaklar, tuzlu veya hardallı sıcak su ile banyo edilir. *Nihade*

— Alına sirkeye batırılmış bez konur. *Nihade*

— Buruna sirke çekilir. *Nihade*

— Tavşan yağı alınıp bir bezin üstüne sürülür, üzerine karabiber ekilir, tepeye konulur. *Nazmiye*

Dalak :

— Bir koyun dalağı alınarak hastanın karnı üzerine konur ve «dalağını kesiyorum» denilerek bu dalak kara saplı bir bıçakla bir kaç yerinden kesilir. Dalağı kesenin mutlaka ocaklı ve izinli olması şarttır. Aksi halde alınan tedbirin tesiri olmaz. *Ferit*

— Bir çivi ateşte kızdırılarak kızıl dereceye getirilir, bununla hastanın karnı dağlanır ve dağlanan yere sarımsak sürülür. *Ferit*

— Yerden alınan taş, «bu ne taşı, dalak taşı, tükür hem de, beline koy» denilerek bele sokulur. Bu ilâç dalak için birebirdir.

Kayseri - Güzin

Diş ağrısı :

— Hayvan nallamağa mahsus bir çivi alınarak çınar ağacına veya bunun gibi ulu bir ağaca çakılırsa diş ağrısı tamamile kesilir. *Nazmiye*

— Bir kahve kaşığı zeytin yağının içine yarım limon sıkılır, bu mahlûta batırılan pamuk dişe konursa, diş ağrısı kesilir, Ancak bu ilâcı kullananın salyasını dışarıya akıtması şarttır. *Nazmiye*

— Diş ağrısı nezleden ileri geliyorsa bir cezve içinde çıra ile sirke kaynatılarak gargara yapılır. *Nihade*

Dolama :

— Parmaklarda hasıl olan bir yaradır. Bir fincan içine biraz zeytin yağı konur, fincan kıvılcımlı kül üzerine oturtularak içine bir miktar sarı balmumu ve sakız atılır. Bunlar zeytin yağının içinde eritilir. Bu suretle elde edilen merhem üzerine sarılır ki, buna «sakız merhemi» derler. Sakız merhemi, diğer bütün cerahatlı yaralarda da kullanılır. *Nihade*

— Soğan pişirilerek parmak üzerine konulur. *Nihade*

Gece yanığı :

— Küçük çocuklarda hasıl olan bir nevi yaradır. Akşam üstü her hangi bir tarafta ilk ışık yandığı zaman, hemen bir miktar pamuk yakılarak «gece geldin, gece git» denilir ve yanmış pamuk yaranın üzerine bastırılır. *İffet*

— Ebegümeci veya keten tohumu lâpası yapılarak yaranın üzerine tatbik olunur. *İffet*

— Balmumu biraz zeytin yağının içinde ateşte eritilerek yaranın üzerine konur.

İffet

Göz hastalıkları :

— Toz şekerle sarımsak döğülerek göz kapaklarına sürülürse gözdeki kanlar zail olur.

Orhan Rıza

— İki buçuk dirhem karanfil döğülerek içine otuz dirhem lâden karıştırılır. Bu mahlût üç dört parmak eninde bir bez üzerine sürülür. Başın dört tarafı tıraş edilir. Bu bez tıraş edilen yere sarılır ve yirmi dört saat bırakılırsa göz ağrısı kalmaz.

Cevat

— Yumurta pişiripte akı ılık bir halde göz üzerine sarılırsa gözlerdeki kan çekilir.

Nazmiye

— Yedi kapıdan (evden) «misafirimiz geldi» diye ekmek istenir. Ekmek ile «kefereti budur» diyerek göz kırklanır, ekmekler dört yol ağzında köpeklere verilirse göze inen perde kalkar.

İffet

Göbek düşmesi :

— Bir kimse arka üstü yatırılıp göbek parmakla tazyik edilirse karından geçen büyük kırmızı kan damarının hareketleri duyulur. Karnından zahmeti olanları bu suretle muayene ederler. Hazım cihazında gaz husulü veya diğer her hangi bir sebeple barsakların dolgun bulunması dolayısile karından geçen kırmızı kan damarının hareketi hissedilmezse göbek düşmüş sayılır. Bu halde hastanın karnı sağdan soldan uğuşturularak masaj yapılır. Böylece barsak dolgunluğu yerini değiştirir ve kan damarının hareketi hissedilmeğe başlarsa göbek yerine gelmiş olur.

— Bir ibriğin içine sıcak su konularak bu ibrik göbek üzerine oturtulur. Ağırlığın ve sıcağın tesirile barsaklardaki gazler yerini değiştirir ve kan damarının atışı duyulur. Bu suretle de göbek yerine getirilmiş olur.

— Hastanın karnı sabunlu sıcak su ile uğulur, sonra şehadet ve orta parmakları bir arada göbek çukuruna bastırılır ve hastanın etrafında üç defa dönülür. Bunu müteakip yumurta akı ile kına yuğurularak göbek üstüne konur.

İncinme :

— Yaprak havacıva iç yağile eritilir, incinen yer bu yağ ile uğulur, sonra amerikan bezi ayni yağ içine batırılarak incik sarılır.

Hediye

— İncinen yere tuz, soğan, havacıva muşambası ve kuyruk kapağı bağlanır.

Naciye

İştahsızlık :

— Ceviz yaprağı, kınakına, kara üzüm, arpa hep bir arada kayna-

tılarak şurup yapılır, bu şurup her yemekten yarım saat önce bir çorba kaşığı alınır. *Maide*

İdrar zorluğu :

— Ayrık kökü, mısır püskülü, kiraz çöpü, bakla çiçeği ve maydanoz bir arada kaynatılıp suyu hastaya içirilir. *İffet*

— Hastanın göbeği altına maydanoz lâpası ve üzerine kızgın tuğla konur. *Naciye*

Karın ağrısı :

— Kuru veya taze papatya kaynatılır, hafif şekerli olarak limon sıkılıp ılık bir halde içilir. *Hediye*

— Şeftali çekirdeğinin içi yenir. *Hediye*

— Bir fincan suyun içine kor halindeki ateşin üzerinde hasıl olan kül dökülür, kül fincanın dibine çöktükten sonra bu su içilir. *Hediye*

— Tuğla veya Mercan terliğinin altı kızdırılarak karın üzerine konulur.

— Bulgur lâpası yapılarak karın üzerine tatbik olunur ve soğudukça değiştirilir. *Hediye*

— Hindistan cevizi yağı aç karnına leblebi gibi yutulur. *Hediye*

Tevfik

— Papatya lâpasa yapılıp karın üzerine tatbik olunur ve bulgur lâpası gibi değiştirilir. *Tevfik*

— Arpa unundan hamur yapılıp pide haline getirilir, bir tarafı saçta pişirilir ve diğer pişirilmeyen tarafına tiryak sürülüp karın üzerine konulur. *Tevfik*

— Ekmek kızartılır, sirkeye batırılır, üstüne papatya ekilerek göbeğin üzerine konulur. *Naciye*

— Sedef yaprağı zeytin yağı içine konulur, şişe ile güneşe karşı asılır, bu suretle uzun müddet bırakılır. Buna «sedef yağı» derler. Bu yağ ihtiyaç halinde karın üzerine sürülür. *Makbule*

— Şeftali çekirdeği Hindistan cevizile birlikte döğülerek sütle karıştırıldıktan sonra çocuğa verilirse karın ağrısı kesilir. *Makbule*

Kabakulak :

— Ateş görmemiş bal, mavi bir kâğıda sürülüp boğaza bağlanır.

Kulak hastalıkları :

— Bir kimsenin kulağı işitmiyorsa, bunu gidermek için işitmiyen kulağa kedi ödü damlatmalıdır. *Halil Cevdet*

— Kâfi miktarda üzerlik tohumu, çınar kozalağı, balmumu birbiri-

ne karıştırılarak ateşe atılır, sonra baş üzerine bir kumaş örtülüp tütsülenirse işitmeyen kulak açılır. *Halil Cevdet*

— Sarımsak taneleri iğnelenerek zeytin yağında kavrulur, sonra bunlar çıkarılarak yağ temizlenir. Bu temiz yağ bir şişeye konularak sabah akşam sürülürse kulak ağrısı geçer. *Muammer*

— Tüysüz fare yavruları zeytin yağına atılıp bu yağ bir şişe içine konur ve şişe güneşe karşı asılır, yıllatıldıktan sonra yağ kulağa damlatılırsa ağrıyı keser. *Sadık*

— Ağrıyan kulağa beyaz soğan suyu damlatılırsa ağrı kesilir. *Sadık*

— Bir tülbent parçasına bir miktar karabiber çıkılanır ve çocuğu kız olan bir kadının sütü bir fincana sağılarak çıkın bu süte batırılır ve kulağa konulursa kulak ağrısı geçer. *Müberra*

— Sarımsak dişi ısıtılarak kulak deliğine konur ve bu bir kaç defa tekrar edilirse kulak ağrısı kesilir. *Müberra*

— Kızgın tuğla üzerine sirke dökülüp bu tuğla bir beze sarılarak ağrıyan kulağın üstüne konulursa kulak ağrısı geçer. *Müberra*

— Bir diş sarımsak zeytin yağında kavrulup kulak deliğine konursa kulak ağrısı kesilir. *Müberra*

— Ayı ödü ile dalak bir arada kaynatılıp pelte haline getirildikten sonra bal ile karıştırılır ve fitil yapılarak kulağa konursa kulak ağrısı kesilir. *Maide*

—Kaynatılarak ezilmiş koyun ödü sarımsakla karıştırılır, hasıl olan kesif mayi dört defa kulağa damlatılırsa ağrıdan eser kalmaz. *Maide*

Kuş palazı (difteri) :

— Köpek tersi nişadırla birlikte toz haline getirilip kalemle hastanın boğazına üflenir. İlâç olarak kullanılan köpek tersine «elmas tozu» derler. *Maide*

— Bir güvercin kesilir, ortasından yarılarak soğumadan boğazın iki tarafına sarılır. *Maide*

Kurdeşen :

— Kanın zehirlenmesi dolayısile cilt üzerinde hasıl olan kaşıntılı kabarcıklardır. Demir hindi kaynatılarak suyu hastaya içirilir. *Maide*

— «Kilermeni» isminde kırmızı bir madde suda ezilerek vücude sürülür. Bazı kimseler kilermeniyi dam koruğu ile karıştırarak kullanırlar. *Maide*

— Hasta çıplak olarak her hangi bir dörtyol ağzında üç defa yuvarlanır. *Nuriye*

Mayasıl :

— Defne tohumu, deve dikeni, ısırgan, ardıç bir havandan döğülerek şekerle karıştırılır, hastaya aç karnına günde bir kaşık yedirilir.
Cevad

— Sığır dili denilen ot kaynatılarak suyundan sabah ve akşam birer fincan içilir ve bu su ile banyo yapılır. *Ziya*

Mide hastalıkları :

— Bir dilim ekmek kızartılıp üstüne nane ekilir ve bu, midenin üzerine bağlanırsa, mide ağrısından eser kalmaz. *Hediye*

— Nane ile limon kabuğu bir arada kaynatılarak içilirse mide ağrısı ve bulantı kesilir. Bazı kimseler buna biraz da şeker katarlar.
Hediye

— Pelin ve melise yaprağı çay gibi kaynatılıp içilirse mide ağrısı geçer. *Hediye*

— Mide üzerine taş ile sıcak su konursa mide ağrısı geçer. *Nihade*

— Kavrulmuş çörek otu, nöbet şekerile birlikte döğülerek karbonata karıştırılır ve toz halinde alınır. Bunlardan her birinin beşer kuruşluk olması şarttır. *Naciye*

— Midede su olursa üç sabah baş aşağı merdivenden inmelidir.
Orhan Rıza

— Bal ve çörek otu karıştırılarak yenirse mide ağrısı kesilir.
Orhan Rıza

— Bir dilim ekmek kızartılıp sirkeye batırılır ve üzerine nane ekilip göbek üstüne tatbik olunursa mide ağrısı ve bulantısı kalmaz. *Nazmiye*

— İki dirhem ceviz tohumu, iki dirhem marul tohumu, iki dirhem turak otu tohumu, iki dirhem maydanoz tohumu, iki dirhem çörek otu tohumu, bir dirhem karanfil, bir dirhem ham nohut, on iki ak günlük bir arada döğülerek yirmi beş dirhem bala karıştırılır. Bu maddeleri ihtiva eden bal kaynatılıp köpüğü alındıktan ve kıvama geldikten sonra ateşten indirilir ve sabah ve akşam günde iki kahve kaşığı alınır. Bu tertip mideyi kuvvetlendirir, balgamı keser, ağız kokusunu giderir, midedeki gazları atar. *Cevad*

Nasır :

— Bir dilim domates, yahut limon nasırın üzerine konup sarılır ve öylece bir kaç gün bırakılır.

Hediye

Nazar :

— İnciden iki boğum bir kafescik örerler, boğumlardan birine şap, diğerine göz taşı ilâve ederler. Bu kafesciğe bir eski altın ve «maşallah» yazılı bir plâk bağlarlar. Buna «nazarlık» denir. «Nazarlık» nazardan korunması istenen kimsenin üstünde her hangi bir yere iliştirilir. Eskiden çocukların omuzlarına ve erkek olanların feslerine «nazarlık» takılması umumî bir âdetti.

— Bir miktar üzerlik ateşe atılır, nazardan korunması istenen kimse : «ak gözden, kara gözden, mavi gözden, çatlasın, patlasın, elemtere fiş, kem gözlere şiş» denilerek üzerlik dumanı üzerinden üç defa atlatılır.

— Şüphe edilen bir kimsenin giydiği bir şeyden haberi olmadan bir parça kesilir, bu parça ateşe atılarak nazara uğrayan kimse tütsülenir.

— Her hangi bir evliyanın türbesinden kozalak alıp üstünde taşıyan kimse nazara uğramaz.

— Çitlenbik ağacının ince bir dalından küçük bir parça kesilir, bu parçanın üzerine çakı ile bir kaç çentik yapılır. Bu parça nazardan korunması istenen kimsenin başına veya omuzuna hususî surette yapılmış yedi delikli bir boncukla beraber takılır.

— Tuz, biber, soğan, sarımsak kabukları ateşe atılarak tütsü yapılır.

— Nazar değen kimse, şüphe ettiği adamın saçından, elbisesinden, ayak kabısından birer parça çalıp bunları ateşe atar ve dumanile tütsülenir.

Sinir :

— İki kiloluk bir şişeye basdırmadan pelin yaprağı konur, üzerine halis rakı dökülür, buna çekirdeği ayıklanmış dokuz limon kabuğile doğranarak ilâve olunur. Bunlardan başka beş kuruşluk çörek otu, bir parmak boğumu kadar ödağacı da şişeye atılır. Ondan sonra şişenin ağzı kapanarak telle sarılır ve şişe kızgın güneşe karşı yirmi beş gün asılı bırakılır. Eğer mevsim sonbahar ise, şişenin güneşe karşı otuz gün durması lâzımdır. Yirmi beş veya otuz gün tamam olunca, şişe güneşten alınır. İçindeki mayi süzülerek diğer bir şişeye naklolunur. Kalan posanın üzerine tekrar rakı dökülür. Bu defa şişe kırk beş gün güneşte bırakılır ve tekrar içindeki mayi süzülüp başka kaba nakledilir. Bu mayiden yemeklerden yarım saat önce bir kadeh miktarı içilir ve buna bir ay devam olunursa sinir hastalığı kalmaz.

Yusuf Ziya

Sıraca :

— Kır menekşesi yaprağı şekerle döğülüp yaranın üzerine sürülür. Bu ilâç sıraca yarasının delinmesine yaradığı gibi, yeni başlamış olduğu takdirde hastalığı de geriletir. *Nazmiye*

— Hastanın yattığı odanın kapısına kesilmiş soğan asılırsa sıraca iyi olur. *Nazmiye*

Soğuk algınlığı :

— Yumurta sepeti içine kıvılcımlı mangal konup sepet hastanın yorganı içine alınır, sonra ıhlamur içirilip hasta terletilir. *Hediye*

— Bir şişe sıcak su bacakları arasına konularak hasta terletilir. *Hediye*

— Enginar yaprağı ve sarımsak döğülerek torba yoğurdunun içine karıştırılır. Bu mahlût iki tülbent arasına konularak hastanın bileklerine, ayaklarının altına tatbik olunur ve sabaha kadar bırakılır. *Kâmil*

— Kâfi miktarda şeker suda eritilerek şurup yapılır, bu şuruba şekerle müsavi nisbette karabiber karıştırılarak hastaya içirilir. *M. Cevdet*

Saç kıran :

— Başta saçın döküldüğü yere ustura ile hafifçe bir kaç çizgi yapılır, sonra bir diş sarımsak ortasından kesilir, kesilmiş tarafı, çizgiler üzerine kuvvetle sürülür. Bazan sarımsak yerine barut kullanılır.

— Saçların dibine tütün külü sürülür.

— Saçların dibine, ağızlıkta tütünden hasıl olan zifir sürülür.

Sarılık :

— Hastanın iki kaşının arası ustura ile hafifçe çizilir. Sarı bir tasa su konur ve suyun içine uzunca bir dikiş iğnesi atılır. Hasta, tası eline alıp gözlerini iğneye diker. Suyun içindeki iğne sararıncaya kadar günde bir kaç defa bu suret tekrar edilir. İğne sararınca hasta da iyileşir. *Sıdıka İbrahim*

— Dilin altına iğne ile delik delik edilmiş sarımsak konur. *Güzin*

— Kavun suyu leblebi unu ile karıştırılıp hap yapılır. Bu haplardan sabah ve akşam günde iki tane yutulur. *Güzin*

— Deve idrarı su ile karıştırılıp tülbentten süzülür, sonra sabah ve akşam birer miktar içilir. *Güzin*

— Hastanın idrarı bir kâseye konur, içine bir kayısı atılır, kâsenin üzerine bir kara saplı bıçak konulduktan sonra kâse bir gece ayazda bırakılır, sonra bu mayi hastaya içirilir. *Züleyha Osman*

— Zerdeçal yumurta ile karıştırılır, sabahları aç karnına hastaya yedirilir. *Nadir*

— Öküzlerin safra keselerinden çıkan taşlar döğülerek toz halinde hastaya verilir. *Nadir*

— Hastanın iki kaşının arası kör bir ustura ile kesilir, bir damla kan çıkarılır. Hastanın iki kaşının arası kesilmek istenmezse dilinin altı kesilir. Bunu ocaklı hocalar yaparlar ve yaparken bir takım dualar okurlar. *Nadir*

— Hastanın gömleğinin yakasına sarı iplik sarılır veya sarı iplikle bir şey işlenir. *Nadir*

— Karpuz kesilerek suyu bir tasta biriktirilir, bu suyun içine bir dirhem garaza katılarak aç karnına içilir. *Nadir*

Sıtma :

— Çiğ yumurta üzerine limon sıkılıp içilir. *Hediye*

— Yılan derisi ile hasta tütsülenir. *Hediye*

— Bir kadeh rakı ile iki kinin bir gece ayazda bırakılarak sabahleyin aç karnına alınır. *Hediye*

— «Ocak» denilen bir takım şahıslar vardır, bunlar okunmuş, düğümlenmiş iplikler verirler, bu iplikler hastanın koluna bağlanır. *Nihade*

— Tırnak dokunmadan soyulmuş üç diş sarımsak, akşam ezanından sabah ezanına kadar üç gece ayazda bırakılır, hastaya bu sarımsaklar sıra ile üç sabah yutturulur. *Tevfik*

— Tilkinin bağırması duyulduğu zaman bir ipi bilezik gibi sıtmalının koluna takarlar. *Tevfik*

— Güneş görmemiş sirkeyi üç gece ayazda bırakıp bunun içine hastanın gömleğini batırırlar, sonra hafifçe sıkılıp sıtmalıya giydirirler. *Tevfik*

— Hastanın idrarını üç sabah kendisine içirirler. *Tevfik*

— Hasta nöbet üzerinde dalgın halde iken yüzüne su atılıp korkudan sıçratılır. *Tevfik*

— Üç kâğıttan birisine «sıtmanın anası», diğerine «sıtmanın babası», üçüncüsüne de «sıtmanın kendisi» ibareleri yazılır, İkindi ezanı okunurken birinci gün «sıtmanın anası», ikinci gün «sıtmanın babası», üçüncü gün de «sıtmanın kendisi» ibarelerini havi kâğıtlar yakılarak hasta bunun dumanile tütsülenirken, dumanı üstünden ellerile silkip atar. *Tevfik*

— Hastanın alnında çiğ yumurta kırılır, eğer yumurta hastanın bur-

nunun ucundan elbiselerine muntazam surette akarsa şifa muhakkaktır.
Tevfik

— Yedi deliksiz inci havanda döğülerek toz haline getirilir, içine lekesiz siyah tavuğun üç damla kanile biraz kırmızı biber ilâve edilir, bu suretle hap yapılarak birbiri arkasına üç sabah hastaya verilir. *Tevfik*

— Okunmuş bir iplik hastanın bileğine, bağlanır. Kendi kendine kopuncaya kadar bu ipliğe el sürülmez. İplik kendi kendine koparsa hemen ayak basmıyacak bir yere gömülür, eğer iplik istenerek koparılırsa sıtma tekrarlar. *Selim*

— Bir ipliğe limon ve sirke sürülür, sonra üç «kulhüvallah» okunarak ipliğe üflenir. Bu iplik hastanın koluna geçirilerek üç defa düğümlenir. Bundan sonra üç «kulhüvallah» daha okunarak tekrar üflenir. Bu suretle sıtma bağlanmış olur. *Selim*

— Sıtmadan korunmak için, her hangi bir yere gidilirse oranın toprağından bir parça desti içine konarak desti su ile doldurulur, sonra toprak suya karıştırılarak bırakılır, su durulunca içilir. *Selim*

— Bir incir ağacının alçak dallarından biri yere yatırılır, üzerine büyük bir taş konur ve «sen beni bırak ben de seni bırakayım» denir.
Selim

— Hastaya nöbet geldiği zaman durmadan soğuk suya atılmak sıtmanın çabık geçmesi için birebirdir. *Selim*

— Hastaya nöbet geldiği zaman durmadan soğuk suya atılmak sıtmanın çabuk geçmesi için birebirdir. *Selim*

— Nöbet esnasında hastaya bir bardak tuzlu su veya deniz suyu içirilir. *Halil Cevdet*

— İlkbaharda ağaçlara su yürüdüğü zaman, ceviz ağacının kökünden bir filizin üzeri çizilerek ağacın dibine gömülen ufak bir şişeye sokulur. Filiz sızdıkça şişenin içinde ceviz suyu toplanır. Bu su sıtmalıya üç defa içirilir. *Ayşe Nakiye*

Sihil :

— At kılı ile boğulur. *Hediye*

— Yüz yirmi beş gıram üzüm sirkesi içine limon kabuğu konulur, bir hafta ayazda bırakılır, sonra bu mayi sihil üzerine sürülür.
Şaziye

— Bir miktar tuz alınarak okunur ve sihil üzerine sürüldükten sonra bir bez parçasına bağlanarak kör kuyuya atılır. *Şaziye*

— Bir incir dalı okunarak ocak içine asılır, dal orada kuruyunca sihil de dökülür. *Şaziye*

— Akşam ile yatsı arasında dışarı çıkılır, yıldızlara bakarak : «bu gece hem sihil, hem yıldız, yarın ne sihil, ne yıldız» denir ve bu, üç gece tekrar edilir.
Nazmiye

— Komşudan tuz çalınarak sihillere sürülür ve ayank basmadık bir yere gömülür.
Zehra

— Pilâv yenirken sofraya dökülen pirinç tanelerinden yedisi alınarak sihillere sürülür ve sulak bir yere gömüülr.
Emine

— Bir beyaz kâğıt alınarak üzerine üç ihlâs bir fatiha okunur ve bu kâğıt parçası sihillere sürülerek sulak bir yere gömülür.
Suphi

Öksürük :

— Altı dirhem damla sakızı, üç dirhem balık nefsi, on iki dirhem badem yağı bir pul şişe içerisine konularak hafif ateşte kaynatılır ve yağ haline gelince bir fincana konur. Çocuklara fındık, büyüklere ceviz kadar yedirilir. Üç dört gün devam edilirse öksürük ne kadar şiddetli olursa olsun tamamile geçer. Yukarıda yazılı maddeler, çocuklar için, gösterilen miktarların yarısı olarak tertip edilir.
Cevad

— On dirhem zerdeçal, kırk dirhem badem içi, yirmi dirhem nöbet şekeri bir arada döğülür, sabah akşam birer yemek kaşığı kullanılır.
Cevad

— Öksüren kimsenin arkasına bal sürülerek üzerine kara biber ekilir.
Nihade

— Ayva çekirdeği, hatmi çiçeği, ciğer otu kaynatılarak içilir.
Nihade

— Ihlamur, ayva yaprağı, ebe gümeci çiçeği kaynatılıp içilir.
Nihade

— Elmanın içi oyulur, oyuk elmaya günlük, sakız, zencefil döğülüp doldurulur, bu elma külde pişirilerek yenir.
Şefika

— Ak günlükle süt karıştırılıp kaynatılır, sabahleyin aç karnına hastaya içirilir.
Cevdet

— Nöbet şekeri döğülerek yumurta sarısile karıştırılıp yenir.
Nazmiye

Uyuz :

— Şeftali yaprağı bir havanda döğülür, posalarile beraber suluca uyuz yarasının üstüne sarılır. Ertesi gün yıkanılarak ayni ilâç tekrar kullanılır. bu suret üçüncü defa tekrar edilirse uyuzdan eser kalmaz.
Hediye

— Toz kükürt şekerle karıştırılarak hastaya yedirilir. *Hediye*

—Hastanın vücuduna tuzlu su sürülür. *Hediye*

XX

BEY HAYDAR

Gaziantepte Tayfur ve İnayet Beylerin büyük kardeşleri olan Haydar Beydir.

Amık ovasında yılancık hastalığına yakalanmış ve ölmeden evvel şu türküyü söylemiş.

Verem :

— Bakla çiçeği suda kaynatılarak hastaya içirilir. *Halil Cevdet*

— Dana eti gayet ince kıyılır, on beş gün her sabah aç karnına hastaya yedirilir, on altıncı günün sabahı, sarımsak döğülüp suyu çıkarılır, bu su bir fincan miktarında hastaya içirilir. *İffet*

— Köpek tersi yoğurtla karıştırılıp hastaya verilir. *İffet*

— Ölü köpek kafası yakılarak toz haline getirilir, bu toza baharat karıştırılarak hastaya verilir. *İffet*

— Hastaya eşek sütü içirilir. *İffet*

— Hastanın arkasına manda gözü konur. *İffet*

— Çocuklar yedi yaşlarında diş çıkarmağa başladıkları vakit, ilk düşen diş saklanır, bu diş döğülerek hastaya içirilir. *İffet*

Yanık :

— Çuha yakılır, külü zeytin yağile karıştırılıp yanan yere bastırılır. *Nazmiye*

— Acı badem döğülerek zeytin yağile karıştırılır ve yanık yere sürülür. *Nazmiye*

— Yumurtanın akı zeytin yağile karıştırılarak yanan yere sürülür.

Yılancık :

— Tütün yaprağı sirke ile kaynatılır, tütünler sıkılıp yılancıklı yere tatbik olunur. *Nazmiye*

— «Riyal» denilen resimli eski bir para yılancıklı yere yapıştırılır. *Kâmil*

— Yılancıklı hastaya sütlü gıda verilmez. *Kâmil*

— Yılancıklı yere tiryak sürülür. *Kâmil*

— «Yılancık taşı» denilen yarım fındık şeklindeki menevişli taşlar yılancıklı yere yapıştırılır. *Maide*

Mehmet Halit Bayrı

Mevlâm bir hediye daha gönderdi
Ağırdır döndürsem alır mı acep?
Yalvarsam yakarsam gani Mevlâya
Allah kusuruma kalır mı acep?

Çıkınca Başköyden nazlı bacılar
Okuşur, ağlaşır hep duacılar

Lohan, Ökkeş: 18/8/930

Yürekten çıkmıyor eski acılar
Anam da görmeğe gelir mi acep?

Göründü arabam çekildi atlar
Severim vardı yok idi yatlar
Yürekten çıkmıyor unulmaz dertler
Tanrım şifasını verir mi acep?

Haydar Bey bu arada bir de vereme tutulur.

Kalkamazsam Ali tutar elimi
Şükür o var, belli eylemez yerimi
Ölünceye kadar hasta halimi
Dost ahbap sormağa gelir mi acep?

Yaradanım sendedir lûtf ile kerem
Vermen mi kuluna bir lâhza erem
Gûhu kaftan inmiş belâyı mübrem
O da gelir beni bulur mu acep?

Çiçekler toplayıp konca dermeden
Şu dünyanın hiç bir günün görmeden
Dertli Haydar muradına ermeden
Terkidüp dünyasın ölür mü acep?

Ökkeş

XXI

KUL SAİT

Sait bir Türkmen şairidir ve Balkan harbi sırasında ölmüştür.

Hamisoğlu Cuma
7/5/929

Ben sana ne dedim dinsiz imansız
Gizli sırrım elâleme bildirdin
Dost başa derler düşman ayağa
Her kötüyü üstümüze güldürdün.

Sen de bana beli derdin bes derdin
Geçen günlerini bundan has derdin
Her yanımdan bir çift buse isterdin
Niçin benden muhabbetin kaldırdın?

Sen kime kin ettin geydin alları
Yakın iken irak ettin yolları
Mihnet ile bitirdiğim gülleri
Vardın gittin bir kötüye yoldurttun.

Kul Saidim der ki, bakın halime
Âlem gider oldu çeşmim seline
İnanmam sevdiğim yalan diline
Niçin beni ataşlara yandırdın?

Kilislioğlu Velo
7/7/929

XXII

KELAĞA

Tiryakili âşiretinden olan bu zat yüz elli sene evvel hem şiiri ve hem de cesareti ile temayüz etmiştir. Çok zaman Barağın Torun âşireti arasında yaşamıştır. Elde ettiğim bir parçasını takdim ediyorum :

Beşyüz atlıyla ata binmezdim
Yediyüz atlıya benim demezdim
Bin atlıdan yönüm dönmezdim
Çöller ıssız kaldı hani Kelağa?

Kır ata binince ırganır beli
Cıdayı salınca sallanır kolu
Açıldı Aneze, Mavali [*] yolu
Çöller ıssız kaldı gelsin Kelağa.

Yaz bahar ayında inerdi çöle
Yanında Kara İsa Hasan da bile
Bin beş yüz atlı gelse dönmezdi sola
Çöllerin arslanı haniye Kelağa?

İdris Kâhya: 5/9/920

XXIII
ÂŞIK MUSTAFA

Âşık Mustafa hâlâ berhayat olup Gaziantebin Karakuyu köyünde sakindir. Altmış beş yaşında olan bu zatın iki gözü ama olduğu cihetle âşıklığı kendine san'at edinmiştir. Vaktini Gâvurdağı arasındaki köylerde geçirerek geçinir.

Âşık Mustafanın seferberlikte Binbaşı Hacı Muhtar beye hediye ettiği bir türküsü vardır. Bakınız ne kadar samimidir :

Sene otuz bir de koptu bir tufan
Kâfir durmuş şerif yükümü bağlar
Gece gündüz yalvardım sana Mevlâm
Dilim feryat eder gözüm kan ağlar.

Seçüp, seçüp doldurdular hanları
Almanyalı beğenmeli onları
Zuhur etti kıyametin günleri
Tahminim var yakın kaldı o çağlar,

Çok adam var canından geçemez
Çok adam var pervazı yok uçamaz
Dolanır, fırlanır koyup kaçamaz
İskender suruna çevrilmiş dağlar.

Kul Mustafa der çok günler gördü
Baba oğlunu mecburlan verdi
Gidenler sanki de kabire girdi
Ölümün istiyor evdeki sağlar.

Miskin Alinin şu parçası Filozof Rıza Tevfiğin Fikretin mezarındaki mune neşrettim.

XXIV
MUHTELİF ESERLER

Miskin Alinin şu parçası Filozof Rıza Tevfiğin Fikretin mezarındaki divanına nekadar müşabihtir :

Ala gözlerin sevdiğim dilber
Öğdüler boyunu görmeğe geldim
Dediler Şeftalin her derde derman
Aslı var mı deye sormağa geldim.

Yönümü döndürdüm Urumdan Şama
Şamda Kul Yusufu görmeğe geldim
İndim eşiğine tavaf eyledim
El bağlayup divan durmağa geldim.

Adam vardır adamından hapılı
Şehirt [*] vardır hocasından tapulu
Bir şahar gördüm üç yüz altmış kapulu
Kimin açup kimin örtmeğe geldim.

Ali Rıza Yalman

[*]Aneze ve Mavali, birer Aşiret adıdır.
[*] Şehirt: Şakirt; Çırak demektir.

C	SAFRANBOLUDA BİR KÖYLÜNÜN HAYATI	Ɔ

II.

Köylerde kış işleri de ekseriyetle muhit icabı yazdan hazırlandığı için bu tasnifte köylüye düşen yaz işleri daha çoktur, kışları köylerde daha fazla istirahat ve eğlence ile vakit geçirilir.

Yaş işleri : Hasat, bağ bozumu, pekmez etme, sirke çıkarma, sebze yetiştirme, bahçe sulama, bostan bozma, armut, elma kurusu yapma, dut kurutma, muhtelif cins ezme yapma, pestil etme, nişasta çıkarma, tarhana ve pilâvlık yapma, mısır soyma kurutma sağma, fasulye ayıklama, patlıcan, biber kurutma... ilâh.

Kış işleri: Münhasıran kış hayvanları besleme ve yazdan ihzar edilen erzağı yemek, arada sırada da değirmende un öğütüp getirmekten ibarettir.

Şimdi sırasile bu işlerin nasıl yapıldığını ve kış erzakının yazdan ne suretle hazırlandığını anlatalım. Bu mevzu bittikten sonra asıl mevzumuza dönerek kış ve yaz mevsimlerindeki eğlenceleri ve bu eğlencelerin, kültür ve terbiye noktai nazarından ehemmiyetini anlatmağa çalışacağım.

Hasat — İlk önce buğday ve arpanın ne suretle ekildiğini tetkik edelim, harman kalkınca tarla bir defa sapanla sürülür. İkinci olarak da sonbahar yağmurlarını takiben ekilmesi yapılıp buğday veya arpa ekilir. Tarla ekildikten sonra üzerinden daban geçirilir ve öylece bırakılır. Kışın karın altında kalan nebat ilkbaharda tedricî şekilde inkişaf ederek havaların gidişine göre yazın orakçılar biçer, toplanır ve yığın haline getirilir. Muhtelif tarlalardan devşirilip harman yerine getirilen sap yığınlarının önünde düz bir yer seçilip döğen sürülebilecek genişlikte müdevver arazi üzerine yüzlerce kova su dökülüp toprak sertleştirilir, sonradan saplar harman yerine kâfi miktarda dağıtılır, üzerinde döğen sicilerek kırılır, buğdayı, samanı ayrılır. Akşam üzeri harman yerindeki kırılan saplar yığın haline getirilip ikindi rüzgârına karşı yapa ile savrulurlar, saman bir tarafa, buğday bir tarafa bu suretle ayrılır. Buğday çuvallara doldurulup ambara, saman da tabiî arabalarla samanlığa nakledilir.

Bağcılık — Safranboluda Mart dokuzundan itibaren bağlar budanır ve bellenir, daha sonra tedricî şekilde çatıkların dipleri kazılır, çatıklar ayıkalnır ve çatıkların yanına birer sırık sokularak asmaların yerlere sarkmaması için bağlanır, bırakılır.

Hazirandan sonra bağlar üzümlerin cinsine ve bağların bulundukalrı yerlerin hususiyetine göre yavaş yavaş olmağa başlar. Üzüm vakti bağları muhafaza için her bağda salaşlar kurulur, geceleri bir bağ hayatı başlar, çakal vesair hayvanların gelmemesi için ateşler yakılır, ayni zamanda komşu bağlar arasında yaz gününün yıldızlı gecelerinde bağ âlemlerine bir vesile olur. Üzüm bir ay kadar bu şekilde beklendikten sonra bağ bozumu başlar, bağların bozumu, üzüm toplama köylüler arasında bir eğlence mevzuudur. Komşu bağlar sıra ile bağlarını toplamağa başlarlar, bu daha fazla birbirlerine yardım için ihdas edilmiş bir usuldür. Yirmi otuz kadın hep birden bağın muhtelif kısımlarına dağılıp ellerindeki sepete üzümleri doldurur, sepet dolduktan sonra küfeye boşaltılır. Bir yandan dolan küfeler eşek ve at yüklerile köye pekmezlik oluguna sevkedilir ve akşama kadar ne kadar büyük olursa olsun bütün bağ toplanmış ve taşınmış olur. Üzümlerden bir kısmı kışın yemek üzere ayrılıp kilerlik sakafına sıralanan üzüm sırıklarına birer iple raptedilerek asılır. Geri kalan kısmı da pekmez yapmak üzere olukta bırakılır.

Gece beş - on kadın ayaklarını temizleyip oluğun içine girerler, üzümü çiğnmeğe başlar, kabuğu ile suyu ayrılır. Su oluğun altındaki musluktan küçük oluğa akar ve oradan saplı adı verilen bakır kaplarla ocak üzerinde duran büyük kazanlara nakledilir.

Pekmez etme — Pekmez kazanlarının içine bir miktar pekmez toprağı adı verilen kireçli beyaz topraktan atılır, bu toprak şıranın tasfiyesine yarar. Kazanın altına ateş yakılır, şıra kaynatılır, kaynadıkça küfü alınır ve şıra koyulaşır. Şıra devresi bitince başka bir ocakta hazırlanan büyük bakır tavalara nakledilir ve orada şıra pekmez haline gelinceye kadar kaynar.

Bulama — Pekmez bulama haline gelmek için tavadan iner inmez, sıcağı sıcağına elle döğülür, döğüldükçe beyazlanır ve koyulaşır, sonra salebe yakın bu mayi kaplara dökülür, bildiğimiz sert bulama olur. Safranbolu köylerinde buna ak pekmez derler.

Dut pekmezi — Dut, ne bileyim ağaçların içinde bunun kadar faide temin eden bir meyva daha var mıdır ? Yaprağından ipek, meyvasından pekmezden tutunuz da binbir çeşit tatlılar yapılan, yaşı ve kurusu da sevilerek yenen bu manevî meyvadan Safranbolu köylerinde çeşit çeşit istifadeler temin edildiği gibi pekmezi de meşhurdur. Köylerde çok büyük dut ağaçları yetişir, bir duttan fıçılarla pekmez istihsal edildiği vakidir. Dut ağacının haftada bir defa üzerine bir kadın çıkar, altına temiz

örtüler serilerek silkilir.. Düşen dutlar küfelerle pekmezlikteki, şırahaneye dökülür. Kazanlar hazırlanır, ateşler yanar, bir müddet dut haşlandıktan sonra torbalara konur, altına kazan yerleştirilir haşlanan dutun şurubu kazana sızar, bu biriken şurup tekrar pekmez tavasına nakledilerek pekmez haline gelinceye kadar kaynar.

Ve sonra fıçılara yerleştirilip kış için kilerde saklanır ve satılacak kısmı da pazara gönderilir.

Safranbolu köylerinde sirkeyi de ya duttan veyahut üzümden yaparlar. Sirke yapmak için üzümün cibresi veyhaut dutun posası süzülür. Bir müddet saklandıktan sonra sirke olur.

Vaktile Safranbolu köylerinde üzümden ve duttan rakı da çekilirmiş, bugün iptidaî vesaitle çekilen rakının istihsal tarzını bu meyvalardan istifade mevzuu üzerinde anlatmağı da foklor bakımından faideli sayıyorum.

Rakı — Kış ve yaz mevsimlerine göre istihsal şekli bazı hususatta değişir, yazın sıcak günlerde yaş üzüm veya duttan rakı çıkarmak için üzüm veyahut dut oluklara boşaltılır, ondan yirmi güne kadar sıcaklarla mütenasip olarak olukta bırakılır, bilâhare çiğnenir, posasile suyu ayrılır, bir müddet de bu şekilde kaldıktan sonra tebahhur eder, âdeta ispirtolaşır. Bu madde suyile beraber kazana atılır, anason, afyon, çam gibi bazı maddeler de konur, kazanın üzerine göre yapılmış teneke kapak yerleştirilir. Kapağın bir tarafından açılan deliğe yerleştirilmiş olan boru başka borulara eklenerek büyük su sandığı içindeki helezonî boruya bağlanır. Bu sandık içindeki boru alt kısmından dışarıya bir muslukla çıkmıştır. Ayrıca içerideki souk suyu sıcaklaştıkça boşaltmak üzere de bir musluk sandığa açılmıştır. Kazanın üzerindeki kapağın kenarları hiç nefes almıyacak surette çamurla sıvanır. Kazanın altı yakılır, kapağı nefes almıyacak surette kapanmış olan kazandaki madde ısındıkça tebahhur eden sulu madde borulardan geçer, souk su ile bir yandan doldurulan ve bir yandan boşalan sandık içindeki borulardaki mütebahhar madde tekrar su haline gelerek borunun sandıktan çıkan ağzından dışarıda tutulan kaba damlar, bu damlayan su rakıdır. Rakının gradasını arttırmak için bir defa daha çekilirse derecesi artar ve sertleşir. İnhisarlardan önce Safranboluda bütün köylüler rakılarını bizzat kendileri imal ederlermiş...

Sebze yetiştirme — Bahçelerde istihsal edilen yaz ve kış sebzelerinin aşağıda tesbit ettiğimiz kısımlarının ayrı ayrı tâbi oldukları mevsimlere göre ekilmeğe takaddüm eden günlerde toprak üzerinde yapılan ameliyeden başlıyarak muhtelif devrelerdeki bakılma tarzlarını değiştirme ve topla vaktine kadar geçirdiği istihaleleri birer birer izaha çalışa-

cağız. Burada tetkik edeceğimiz sebzeler Safranbolu bahçelerinde mebzulen yetişen : Pırasa, patlıcan, ıspanak, fasulye, mercimek, nohut, hıyar, marul, domates, şalgam, soğan, patates, lâhana, turup, çükündür, mısır, süpürgelik, biber... ilâh. olacaktır.

Ekimden önce, toprağın hazırlanması lâzımdır. Bunun için evvelemirde köylerdeki sebze bahçelerinin umumî hazırlanış şekilleri üzerinde izahat vermek faideli olur. Bahçeler genel olarak sekiz metre boy, yirmi beş metre eninde evlik denilen parçalara bölünür, her parçanın arasına evlik içi denilen su yolları yapılır, evliğin dört tarafı kaş adı verilen yüksek bir çerçeve içine alınır. Yekdiğerinden bu suretle ayrılan toprak parçasının her yeri bir nebata tahsis edilir.

Pırasa — Pırasa ilk cemre düştüğü zaman ekilir. **Tohum atılmazdan** evvel evlik bellenir, bilâhara kazma ile düzeltilir ve daha sonra bir kilo pırasa tohumu üç kilo toprakla karıştırılıp toprak üzerine serpilir. Serpilme bittikten sonra toprağın üzeri tekrar dabanı geçirilerek düzeltilir, kırk gün sonra meydana çıkar, tedricen otu ayıklanır, fazlaları çıkartılıp tanzim olunur ve artık biran evvel inkişafı için gübreli su verilir. Pırasa Safranboludaki toprak verimi ve bakış şekline göre ancak dokuz ayda azamî, altı ayda asgarî yiyecek hale gelir.

Soğan — İki kısımdır, kara soğan, ak soğan, kara soğan bildiğimiz yeşil soğan, ak soğan yemek soğanı, yani başlı soğana verilen addır. Kara soğan pırasadan bir hafta sonra ikinci cemrede ekilir, ekiliş ve bakım tarzı ayni pırasa gibidir. Bu soğan ancak ekildiğinden bir yıl sonra yiyecek hale gelir, bu bir yıl içinde kazmak, temizlemek, otunu ayıklamak, sulamak ameliyeleri bir yıl devam eder.

Ak soğan üçüncü cemrede ayni esaslar dahilinde ve ayni bakıma tâbi olarak ekilir ve en çok Ağustos ayında kelleye çevirmiş olur, toprak kazılarak çıkarılır, bunun küçükleri kısık tohumluk soğan olarak ayrılır. Büyükleri de yemekte kullanılır.

Bir de kısık soğan dikmesi vardır. Bu soğan elle toprağa sokulur ve iki ay içinde inkişaf eder, yazın yeşil olarak yenir.

Patlıcan — Pırasa ve soğan ekilir gibi toprağa atılır, kırk günde meydana çıkar, Mayıs - Haziran aylarında meyva verir, bunlara yazın haftada iki defa su verilir. Meyva verinceye kadar patlıcanın toprağı haftada iki defa çapalanır, otları ayıklanır, gübre dökülür. Meyva verdikten sonra ve bazan da meyvasını artırmak için gübreli su verilir. Kânunuevvel aylarına kadar devekler kurutulmaz. Mütemadiyen patlıcanı alınır,

kış gelince devekleri kaldırılır ve ekseriyetle patlıcan evliğine ıspanak ekilir.

Ispanka — Ispanak patlıcan kalkan evliğe ekildiği için evlik bellenmez, tohum toprak karıştırılır. Evliğin üzerine serpilir ve sonra da kazma ile kazılır, hafta içinde yeşillenir, bir ay zarfında yaprak yapar ve istifade edilmeğe başlanır. Yalnız ekilmezden önce toprak kuraksa bir defa sulanır. Ispanak ekildikten iki gün sonra ezilmesi ve bir an evvel neşvüneması için ayakla basılarak çiğnenir. Şayet çok sıksa seyremesi için ayıklanır, bütün kış bahara kadar istifade edilir.

Ispanak — Safranbolu köylerinde fasulye cinsleri çok mütenevvidir, bunların en meşhuru şunlardır, ayşekadın, selânik, barbunya, beyaz fasulye, şeker fasulye, oturak fasulye... ilâh, bunların heyeti umumiyesi ayni alım ameliyelerine bağlı olmakla beraber verim, tat ve renk itibarile ayni toprakta ayrı ayrı tezahürleri olur.

Fasulyeler Nisan ayında ekilir. Önce toprak bellenir, bilâhare çapalanır ve ocaklar açılır, yani mele yapılır, fasulye bu melelere elle serpilir, üzeri toprakla kapatılır, havalar müsait olursa sekiz günde topraktan çıkar, her meleye çalı sokulur. Fasulye dalları bu çalılara örülür. Fasulye gübresi ekerken melelerin içine atılır. Fasulyeye de haftada iki defa su verilir. Fasulye ekildiğinden 40 - 45 gün sonra meyva vermeğe başlar, önce yeşil olarak toplanır, fazla pazarlara sevkedilir, yaz geçerken de kurumağa başlar, bunlar fasulye dalları kaldırılmazdan evvel toplanır, çuvallara doldurularak köye sevkolunur ve orada kabuğu ayıklanır, içi çıkarılır ve kurutularak ambarlara yerleştirilir.

Nohut — Fasulye ile beraber ekilir. Fasulye ile beraber inkişaf eder, kuruduktan sonra kabuğu soyularak saklanır.

Bamya — Önce yeri sıvarılır, bellenir ve kazma ile kazılıp hazırlanır. Tohumu ekilmezden iki - üç saat evvel suya bırakılır. Sudan çıkarılarak toprağın yüzüne saçılır. Tekrar kazılır ve düzeltilerek bırakılır. Saçıldıktan on gün sonra meydana çıkar ve yavaş yavaş inkişaf ederek 45-50 günde meyvasını verir. Bu müddet zarfında otunu ayıklamak, seyreltmek, gübreleyip sulamak gibi hizmetleri vardır.

Bakla — Yeri, sonbaharda bellenir, gübrelenir ve maleler kazılır, her meleye üçer - beşer tohum atılır. Toprakla karıştırılır; bakla kışın karın altında kalır ve ilkbaharda ilk meyvasını verir. Bakla 40 - 45 gün içinde solar ve meyva vermez olur.

Sakız kabağı — İlkbaharda bellenir, meleleri yapılır, gübrelenir,

tohumu melelerin içine elle sokularak atılır. Birkaç gün içinde topraktan çıkar, tekrar dibi gübrelenir, sulanır, yaprakları 30 - 40 gün içinde inkişaf eder, ilk önce çiçekleri açılır, bilâhare de meyvası düşer. Bütün yaz devam eder. Devekleri bozulursa yazın ortalarına doğru da kabak ekilebilir.

Tatlı kabak — Bunların cinsi mütenevvidir, helvacı kabağı, karakabak, balkabağı ... ilâh.

Önce toprak bellenir, kazılır, meleler açılır, mele gübre ile doldurulup gübre melelerin içinde toprakla adam akıllı karıştırılır. Bu toprağın gübre ile karıştırılmasına mahallî olarak yaratma adı verilir. Tohum yani çekirdek ağız tarafları toprağın içine elle sürülür. Üzeri kapatılır.. Bu ameliyeden 7 - 8 gün sonra meydana çıkar, sıksa seyreklenir, bazan gübrelenir, su verilir, otları ayıklanır, kabak küçük küçük düşmeğe başlar, fakat koparılmaz, bir - iki ay içinde toprağın ve cinsin istidadına göre büyür, büyüdükten sonra katılmağa başlar ve ancak Ağustos ayında yavaş yavaş koparılır. Kabak ne kadar geç bırakılırsa o kadar tatlanır. Onun için devekleri kurumadan kabaklar bahçeden kaldırılmaz.

Kavun, Karpuz — Bunların ikisi de mevsim itibarile ekilişleri ve hizmetleri birdir. Kavun karpuza nazaran daha çabuk inkişaf ettiği, daha kuvvetli dal budak saldığı için karpuz deveklerini çıkarmadan ayrı ayrı yerlere ekilir. Kavun ve karpuzun mutlâka bahçeye ekilmesi lâzım değildir. Az nemli yerde hiç sulamadan hattâ müsait tarlalarda kavun ve karpuz mebzulen yetiştirilir. Yalnız bu iki meyvanın daha fazla inkişaf edebileceği toprağın yumuşak ve kumlu olması lâzımdır. Önce kavun tarlası derinden iki defa bellenir, bilâhara kazılır, toprak yumuşatılır, meleler yapılır, çekirdekler elle toprağa sokulur. Gübrelenir ve bir de hafif su verilir. 8 - 10 günde çekirdek patlar, yapraklar çıkar, sığları çıkarılır, toprağı temizlenir ve gübre ile hafif hafif karıştırılır, yavaş yavaş dallar uzamağa başlar, çiçek açar. Meyvası olur, büyür ve tedricen olgunlaşır.

Biber — Dolma biber ile acı biberin ekilmesi birdir, fakat acı biber dolma biberinden on beş gün sonra ekilir. Evvelâ toprak bellenir, kazılır. Tohum toprakla karıştırılıp hazırlanan evlek üzerine serpilir. On gün içinde meydana gelir, yavaş yavaş büyür. İlkbaharda ekilen biber yazın, ekildiğinden 40 - 45 gün sonra toplamağa başlanır.

Hıyar — İlkbaharda toprak kazılır, bellenir, tohum atılır. Yapraklar çıkmağa başlar, sıkları ayıklanır. Çıkan yaprakların uçları koparılır, fazla yapraklar alınır, altları gübrelenir. Kısa saplı kazma ile çapalanır ve toprak sıkıştırılır. Tedricen devekler uzar, çiçek açar ve meyva dökmeğe başlar, bir kaç defa meyva verdikten sonra gübrelenir, sulanır ve yeniden

deveklere hayat gelir... Alçak mıntakalardaki bahçelerde kışa kadar salatalık devam eder.

Marul — Martta ekilir, evvelâ toprak bellenir ve iki defa çapalandıktan sonra tohum atılır, tekrar çapalanır, yüzü düzeltilir, Mayıs ayında yenebilir hale gelir.

Domates — İlkbaharda ekilen sebzelerdendir. Bütün sebzelerin ekilmekte olduğu gibi evvelâ toprak bellenir, kazılır, tohum toprağa atılır, bir müddet sonra yapraklar meydana gelir, sıkları temizlenir, ayıklanır, biraz yaprakları büyüyüp dal yükselince her kökün yanı başına bir sırık sokulur ve devek sırığa bağlanarak yerden kaldırılır, meyva verinceye kadar yanmaması için sulanır, gübrelenir. İlk defa yeşil olarak meyva veren domates bilâhara olgunlaştıkça kızararak yumuşar.

Şalgam — Kış meyvasıdır. Salatalık kalkınca, hıyar yerine bellenmeden ekilir. Hıyar kalkar kalkmaz yeri kazmalanır, otları ayıklanır. Tohum saçılır ve tekrar kazma ile yerin yüzü düzeltilir. 8 - 10 günde yaprakları çıkar. Sıkları çıkarılır. Azamî bir ay sonra kelle çevirir.. Safranboluda şalgamı yalnız meyva olarak yerler, yemek yapılmaz.

Havuç — Safranboluda havuç ekilmez, köylüler henüz bunu bilmiyorlar.

Kereviz — Köylüler kerevizi bilmezler.

Patates — Kışın toprak altından çıkarılan patatesin küçükleri tohum için saklanır. Patates de birçok sebzeler gibi Mart ayı içinde toprağa atılır. Evvelâ toprak sulanıp bir iki gün geçtikten sonra üç kişi bahçeye girer, iki kadın ellerinde belle toprağı iki taraflı açıp ortaya derince hendek yaparlar, üçüncü kadın beline doladığı küçük patatesleri birer birer toprağa sokar, üzerini kapatır, bu suretle sıra sıra patates akimi biter. Üzeri kapatılır düzeltilir, bırakılır. 15 - 20 gün içinde yaprakları meydana çıkar, altta kalan patatesin kurt alması için arada sırada yaprakları koparılır, kışa kadar bu suretle kalır, kışın nasıl ekilmişse ayni şekilde üç kişi, ikisi ellerindeki bellerle toprağı açar, birisi toplar, yıkanır, temizlendikten sonra ambarlara nakledilir.

Lâhana — Maalesef hiçbir yerde tatbik edilmeyen iptidaî usullerle ekilen sebzenin Safranbolu köylerinde yalnız lâhanada fide yapılır, Lâhananın yeri bellenir, kazılır, tohum atılır. 15 - 20 günde fide haline gelir. Fideler çıkarılır, muhtelif evliklerin arasındaki boşluklara dikilir. Tedricen büyür, göbek yapar. Fidelerin tutması için gün aşırı su verilir, gübrelenir, kışın karın altında kalır. Ve ilkbahara kadar devam eder.

Turup — Ağustosta ekilir. Yer bellenir, çapalanır, tohum atılır, ikinci bir defa daha çapalandıktan sonra düzeltilir, bir kaç defa yaprak verip yaprağı karardıktan sonra sulanır. Bazan yaprağı yolunur.

Çükündür (Pancar) — Bu ekseriyetle Safranbolu köy bahçelerinde soğan evleklerinin kenaralrına ekilir, soğan tohumu atıldıktan sonra evleğin dört bir tarafına ince bir kaş açılır, tohum açılan kaşa atılır, bir müddet sonra yaprakları meydana çıkar, sıkı temizlenir, ayıklanır, istihlâki pek azdır. Yalnız patates gibi haşlanarak yenir.

Süpürgelik — Süpürge yapılan ottur. Bahçelerde ekilerek meydana gelen mısırdan daha uzun dalları ve uçlarında tohumu telleri vardır. Bu nebat fasulye ekilirken fasulye melelerinin içine atılır ve fasulye dalları arasında büyür. Bilâhare toplanır, dalı kesilir, kurutulur, süpürgecilere satılır. Tohumu hiç bir işe yaramaz.

Mısır — Bahçede olduğu kadar tarlada da, yaş yerde olduğu kadar kurakta da büyüyen buğday ve arpadan sonra beşeriyetin en ehemmiyetli gıda maddesidir. Anadolunun pek çok yerlerinde mısırla tagaddî edilir. Bilhassa Trabzon, Rize taraflarında mısırın ehemmiyeti pek büyüktür. Mısır ekmek için evvelâ her ekişte olduğu gibi tarla adamakıllı kazılır, bellenir, Mısır saçılır, tekrar kazılır, düzeltilir. Tarla mısırına su verilmez iki karış kadar yükselince dibi kazılır, otu ayıklanmak suretile hizmet edilir. Bahçe mısırına su verilir. İlkbaharda ekilen mısır yazın meyvasını verir. Evvelâ suda pişirerek, kömürde kızartarak istifade edilen mısırdan bilâhara kurutulup köye nakledilince bir kısmı değirmene gönderilip un yapılır, geri kalan kısmı soyulup ambara saklanır. Safranbolu köylerinde kış geceleri suda kaynatıp yendiği gibi kavurma denilen mısır patlağı yapılır. Köylerin başlıca mısır buğdayı kışın gece eğlencesi olur.

Safranbolu köylerindeki hububat, sebze istihsali ve toplanmalarını hülâsaten anlattık, bunlar izahında da görüldüğü gibi en iptidaî usuller dahilinde yapılan ve hâlâ da devam eden şekillerdir. Bundan sonra biraz da bahçede, tarlada istihsal edilip eve getirilen erzakın evde hazırlanış ve istifade ediliş tarzları üzerindeki tekiklerimizi yazmağa çalışacağız. Fakat daha evvel bu kadar erzağı içine alan köy evlerinin yapılışı ve teşkilâtını göstermek faideli olacağını zannediyorum.

Köy evleri — Mevzuumuzun tenvirine yardım edecek olan köy evlerinin tetkiki farklılık bakımından da Safranbolu köylerindeki yaşayışın iç yüzünü göstermesi itibarile de faideli olacağını sanıyorum.

Bir köy evini önce üç esaslı bölüme ayırıp köy tâbirine uyarak

bunalra : Alt kat, orta kat, üst kat deriz. Safranbolunun merkez köylerindeki evler büyüktür, alt katta avlu veya öyven denilen büyük taşlığa açılan iki kanatlı sokak kapısı vardır. Sokak kapısının kanatlarından biri daima müteharrik, ikincisi içeri yüklü hayvan ve araba gireceği zaman arkasındaki demir destek çekilerek açılır. Bu daima açılıp kapanan kanat ta bildiğimiz umumî demir kilitten başka kapının kolaylıkla açılıp kapanmasını temin eden ve mandal adı verilen tahta bir âlet vardır.

Kapıdan avlıya girdinizmi, sağda davar ağılı, solda ufak tefek anahtar ve saire asmak için sıra ile çivi çakılmış uzun bir tahta ve tahtanın nihayetinde çuval ve emsali eşyaları hemen koyuvermek için dıvar içine açılmış kapaksız sabit bir dolap ve biraz sonra da ahır kapısı vardır.

Köy evlerinde ahır üç kısma ayrılır. İneklere mahsus, at ve eşeğe mahsus yerlerden sonra bir de akşam - sabah hayvanların altından süpürülen gübrenin biriktirildiği yer ki, burada biriken gübreler fazla bırakılamaz, temk denilen delikten asıl kemerliğe iki günde bir kürekle atılır. İnekelerin bulunduğu yer otuz santim kadar topraktan yükseltilmiştir. Ahırlar diğer vasıfları itibarile umumî ahırlar gibidir.

İkinci katta çardak denilen sofa vardır. Evlerin yapılışına göre bu katlarda ikiden beşe kadar oda vardır. Odalardan önce çardağı anlatalım.. Umumiyetle zahire anbarları vardır. Bu anbarlar yerli anbarlar olup arpa, mısır, buğday, yulaf gibi hububatı ve daha bazı kış erzaklarını cinslerine göre ayrı ayrı yerleştirmek için gözleri ihtiva eder. Anbarlar evin yapıldığı vakit yapılır. Ayrıca çardaklarda kilerlikler vardır. Buralarda da çuvalla saklanması icap eden soğan, fasulye ve emsali muhafaza edilir.

Odalar umumiyetle üç kısma ayrılır, ekmek evi, oturma evi, yatak evi... Ekmek evlerindeki teşkilât odanın merkez noktasının dıvarına asılmış büyük bir ocaktan başlayarak, yemek ve içmeğe dair hazırlanması lâzım gelen levazımatı saklamağa mahsus dolaplardan başka, un anbarı, yemek saklamak için tel dolaba varıncaya kadar nakıl ve gayri nakıl pek çok teferrüatı haizdir. Burada haftanın belli günlerinde ekmek, yufka yapılır, akşam, sabah, ve öğle yemekleri de burada yenir.

Misafir ve oturma odasının pencere önlerine gelen kısımda kanape işini gören setler vardır. Bu odadaki ocak ekmek evine nisbeten daha küçüktür, ocağın üzerinde lâmba ve saire koymağa mahsus davlumbaz adı verilen yerli bir raf, iki tarafında keza öte beri koymak için - tuzluk, maşrapa ve bıçak - gibi oymalar vardır.

M. Enver Beşe

(Arkası var)